

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 27 Bydgoszcz, 2. Juli Bromberg 1939

Landwirtschaft im Juli.

Die nahende Ernte braucht viele helfende Hände. Beim Mähen und Einbringen der Ernte muß auch an manche Erleichterung gedacht werden. Eine wichtige Arbeitserleichterung bildet die richtige Aufstellung der Garben. Sie sollen nicht kreuz und quer auf dem Felde verteilt sein, sondern säuberlich in so weit voneinander entfernten Reihen stehen, daß die sofort beginnende Ackerbearbeitung keine Schwierigkeiten bereitet. Wo sich ein reichlicher Unkrautbestand entwickelt hat, muß auf jeden Fall bald geschält werden, um die Samenreife zu verhindern. Schleppe, Egge und Grubber und im Bedarfsfall die Walze vervollständigen die Bearbeitung je nach Bodenart. Schnellere Arbeit als der Schälpflug verrichtet der Schälgrubber, der den Boden nicht wendet, sondern krümelt und besonders bei Verwendung von Zugmaschinen seine Überlegenheit offenbart. Auch die Saatvorbereitung für Winterölfrüchte soll möglichst bald geschehen, um einen gut abgelagerten und garen Acker zu sichern. Als Vorfrüchte eignen sich zeitlich räumende Gewächse wie Wintergerste, Klee und Frühkartoffeln. Wo irgend angängig, wird man auch den Stalldünger dazu bald unterbringen und den Boden nachher so gut wie möglich glätten (Walze).

Dieser Monat bringt auch den Beginn des Zwischenfruchtbaues. Bei der Aufstellung des Voranschlages ist zu berücksichtigen, welche Aufgaben zu erfüllen sind: Herbst- oder Frühjahrsfutter, Einsäuerung oder Grünfütterung? Das Ziel soll darin bestehen, bis zu einem Viertel der Ackerfläche dem Zwischenfruchtbau nutzbar zu machen. Oft wird dazu eine Veränderung des Anbauplanes nötig sein, wobei früh reifende Früchte wie Wintergerste, Raps und Rübsen, Flachs gebührend zu beachten sind, ohne daß die Anbaufläche der Hackfrüchte vermindert wird. Auch bei ihnen wird man durch die Einfügung früher und mittelfrüher Kartoffelsorten etwas Raum schaffen können. Nicht zu vergessen ist aber bei dem Voranschlag für den Zwischenfruchtbau die verlängerte Ackerausnutzung, der bei der Düngerzufuhr Rechnung getragen werden muß. Fast die halbe Zeit bleibt der Acker länger besetzt, vornehmlich durch sehr stark zehrende Pflanzen in der Jugendentwicklung. Damit wächst der Stickstoffbedarf, selbst Leguminosen können eine kleine Ermunterung vertragen. Im allgemeinen erfordern letztere aber eine stärkere Kali- und Phosphorversorgung ohne viel Stickstoff. Als Faustregel möge dienen, daß 100 Doppelztr. Grünmasse 40 Kilo Reinkali und 20 Kilo Reinphosphorsäure bedingen, dazu bei Stickstoffzehrern rund 20 Kilo Reinstickstoff.

Das Hühnervolk hat jetzt gute Zeiten, soweit genügend Auslauf vorhanden ist. Immerhin ist zu beachten, daß die Hochsommerhitze erschlaffend wirkt und die Tiere sich gern in den Schatten zurückziehen. Ohne leicht verdauliche eiweißreiche Zuschußfütterung, am besten in Form saurer Mager- oder Buttermilch, wird man bei den Legehennen nicht auskommen. Die Gabe erfolgt am besten abends. Überzählige Junghähne werden vor dem Verkauf eingesperrt und etwas aufgemästet, neben Kartoffeln und Schrot ist Magermilch oder etwas Fleischmehl empfehlenswert. Endlich wird der Entenzüchter auch auf die schlachtreif werdenden Jungenten achten, deren Weiterfütterung einen unnötigen Aufwand bedeutet.

Dr. E. Feige.

*

Sonnenblumen als Stoppelfrucht.

Während der Anbau von Winterzwischenfrüchten sich durch besonders hohe Sicherheit des Gelingens auszeichnet, da Bodenfeuchtigkeit in reichlichem Maße zur Verfügung steht, ist der Erfolg des Stoppelfruchtbaues in manchen Gegenden unsicher. Dies liegt in der Hauptsache daran, daß die voraufgegangene Ernte dem Boden große Wassermengen entzogen hat und daß im Anschluß an die Ernte oft Trockenheiten auftreten, wodurch Keimen und Auflaufen, vor allem der hartschaligen und großkörnigen Samen, besonders erschwert sind. Außerdem werden vom Zeitpunkt der Aussaat an die Wachstumsverhältnsse immer ungünstiger, zumal die Tage immer kürzer werden. Unter diesen Verhältnissen ist die Aussicht, mit Stoppelfrüchten eine einigermaßen hohe Futterernte zu erzielen, am größten, wenn man solche Futterpflanzen wählt, die bezüglich der Bodenfeuchtigkeit verhältnismäßig anspruchlos sind, leicht keimen und in kurzer Zeit möglichst hohe und genügend gehaltsreiche Futtermassen liefern.

Eine solche Stoppelfruchtpflanze, die außerdem in der Ansaat recht billig ist, steht uns in der Sonnenblume zur Verfügung. Sie ist eine ausgesprochen trockenholde Pflanze, die außerdem mit verhältnismäßig leichtem Boden vorlieb nimmt, große Futtermassen liefert und gegen leichte Frühfröste nicht so empfindlich ist.

Trotz dieser großen Vorzüge, welche die Sonnenblume aufzuweisen hat, besteht gegen sie vor allem auf besseren Böden mitunter eine gewisse Abneigung, weil das Futter, vor allem, wenn es schon älter geworden ist, infolge seines höheren Rohfasergehaltes von den Tieren nicht so begierig wie z. B. Futtermais genommen wird. Dort, wo die Möglichkeit besteht, noch andere Stoppelfrüchte, z. B. Mais, Bohnen-Erbsengemenge, Markstammkohl u. a. m., mit genügender Sicherheit anzubauen, mag dies berechtigt sein. Ganz anders dagegen verhält es sich auf unseren armen Böden, auf denen mancher Bauer gerade in Zeiten der Futternot die Sonnenblume außerordentlich schätzen gelernt hat, zumal beim Stoppelfruchtbau das Holzigwerden der

Stengel an sich schon kein Problem ist. Hier hat deswegen der Anbau von Sonnenblumen nach Wintergerste und selbst nach Roggen in letzter Zeit größere Ausdehnung gefunden.

Was nun die Bestellung dieser Stoppelfrucht anbetrifft, so muß auch hier selbstverständlich darauf geachtet werden, daß diese unmittelbar im Anschluß an die Getreideernte erfolgt. Für eine mittlere Saatfurche an Stelle einer sonst üblichen Schälfurche sind die Sonnenblumen recht dankbar. Man legt dann im Anschluß hieran auf eine Entfernung von 50×30 bzw. 60×25 Zentimeter je Pflanzstelle fünf bis sechs Körner aus. Hierbei darf allerdings nicht übersehen werden, daß der Boden vorher ausreichend mit Nährstoffen und wenn möglich auch mit Stallmist angereichert worden ist. Auf den Kalkzustand des Bodens braucht man im allgemeinen keine besondere Rücksicht zu nehmen, da eine schwach saure Bodenstimmung der Sonnenblumen zusagt. An die Versorgung mit Phosphorsäure und Kali werden verhältnismäßig hohe Ansprüche gestellt, die jedoch in der Regel mit einer Handelsdüngergabe in Höhe von 30 bis 60 kg/ha reine Phosphorsäure und 80 bis 100 kg/ha Reinkali befriedigt werden. Als Stickstoffdüngung werden im allgemeinen 40 bis 50 kg/ha Reinstickstoff empfohlen, jedoch haben neuere Untersuchungen von Prof. Berkner-Breslau gezeigt, daß die Sonnenblume auch höhere Gaben ausgezeichnet zu verwerten vermag und durch hohe und eiweißreiche Grünmasseerträge lohnt. So zeigte sich beispielsweise in den Versuchen, daß bei Verwendung von 80 kg/ha Stickstoff der Ertrag an Grünmasse um 100 Doppelztr. auf rund 500 Doppelztr. je Hektar erhöht und gleichzeitig der Gehalt an verdaulichem Rohprotein von 9,4 auf 12,7 Prozent gesteigert werden konnte. Einen Teil des Stickstoffbedarfs kann man natürlich auch in Form von Jauche dem Boden zuführen, wobei gleichzeitig die Feuchtigkeitsverhältnisse des Bodens etwas verbessert werden. Was den Zeitpunkt des Schnittes anbetrifft, so hat sich im allgemeinen bewährt, die Sonnenblumen bei beginnender Knospenbildung zu ernten. Sie liefern in diesem Zustand sowohl frisch verfüttert als auch gehäckselt und u. U. am besten mit Mais vermischt in den Gärfutterbehälter gebracht, ein schmackhaftes und gern gefressenes Milchviehfutter.

Obst- und Gartenbau.

Wir bekämpfen die Kirschfruchtfliege.

Der gefährlichste Feind unserer Kirschen ist die Kirschfruchtfliege, deren Maden im Inneren der Früchte leben und dort das Fruchtfleisch rings um den Kern in einen fauligen Brei verwandeln. Befallene Kirschen erkennt man leicht an eingesunkenen und verfärbten Stellen der sonst prall gespannten Fruchthaut. Da gegen diesen Schädling bisher alle Spritzmittel wirkungslos geblieben sind, müssen wir uns auf vorbeugende Bekämpfungsmaßnahmen beschränken. Grundsätzlich sollte man Kirschen vor Eintritt der Vollreife pflücken, weil bei zu spät geernteten die sich schnell entwickelnden Maden ihre Herberge schon längst vor der Ernte verlassen haben können. Ferner sollte man alle Bäume bis auf die letzte Kirsche abernten, weil übriggebliebene Früchte mit Sicherheit von der Fliege angefallen werden und so zu ihrer Weiterverbreitung beitragen. Ebenso müssen wir alle abgefallenen Kirschen aufsammeln, denn auch diese können Maden der Kirschfruchtfliege beherbergen. Madige Kirschen gehören keinesfalls auf den Komposthaufen, sondern werden mitsamt ihrem Inhalt vernichtet, am besten durch Überbrühen mit heißem Wasser oder 15prozentigem Obstbaumkarbolineum. Auch Versenken in der Jauchegrube genügt zum Unschädlichmachen der Maden.

Interessant ist, daß nicht alle Kirschen madenanfällig sind. So werden frühe Süßkirschen nicht heimgesucht. In stark anfälligen Lagen empfiehlt es sich daher, späte Sorten auf frühe umzuveredeln. Am meisten gefährdet sind späte Süßkirschen, daneben aber auch alle Sauerkirschen. Eine Ausnahme macht außer den bereits erwähnten frühen Süßkirschen die echte (rundknospige) Schattenmorelle. Auch Wildkirschen werden fast regelmäßig befallen, so die vielfach als Hecke gepflanzte Heckenkirsche (Lonicera tatarica), ihre mehr im Wald vorkommende Verwandte, die Waldheckenkirsche (Lonicera xylosteum) und die unveredelte Vogelkirsche. In der Nähe von Kirschenkulturen müssen diese Arten unbedingt abgeholzt werden, weil von hier aus auch bei sorgfamster vorbeugender Bekämpfung an den Fruchtbäumen immer wieder eine Ansteckung erfolgt.

Grünkohl!

Dieses wertvolle Wintergemüse gedeiht gut als Nachfrucht auf den im Sommer leerwerdenden Gemüsebeeten. Der Boden wird vorher tief umgegraben und mit Torfmull oder mit einem Handelsdünger gedüngt, während eine Stallmistdüngung nicht zu empfehlen ist. Die Pflanzen, die im Juni—Juli auf einem Saatbeet herangezogen wurden, werden dann, nachdem sie vorher mit den Wurzeln in einen aus Kuhfladen und Lehm bestehenden Brei eingetaucht wurden, auf die zurecht gemachten Beete, je nach der Höhe der Sorten, in einem allseitigen Pflanzenabstand von 40—60 Zentimetern ausgepflanzt. Erfolgt diese Pflanzung jedoch erst nach dem 1. August, so kann sie enger geschehen, weil dann die Pflanzen bis zum Herbst nicht mehr so groß werden.

Bei Trockenheit wird durchdringend gegossen, der Boden muß des öfteren durchgehackt und unkrautrein gehalten und behäufelt werden. Am besten wächst der Grünkohl aber erst im Herbst, wenn die Nächte bereits kühler werden und viel Tau fällt. Er ist *vollständig winterhart* und bleibt darum im Winter auf den Beeten stehen. Man beginnt mit dem *Küchenverbrauch des Grünkohls nach dem ersten Frost*, denn dann erhält er erst den rechten Geschmack. Bekanntlich sind Hasen und Kaninchen große Liebhaber des Grünkohls, besonders im Winter, wenn ihr Futter draußen auf Feld und Wiese knapp geworden ist. Darum sehe man ja rechtzeitig den Gartenzaun nach, ob er auch keine Löcher hat. Weniger bekannt dürfte sein, daß sich an den nach dem Abschneiden des Grünkohls stehen gebliebenen Stumpen im nächsten Frühjahr junge, zarte Triebe entwickeln, die ein ganz besonders wohlschmeckendes Frühgemüse für die Küche bilden. Eine besondere Abart des Grünkohls ist der Braunkohl, dessen Anbau aber weniger betrieben wird.

Der Grünkohl bildet übrigens auch einen sehr feinen *Balkonschmuck während der Winterzeit*. Er wird zu diesem Zweck im Spätherbst mit Ballen ausgehoben und dicht an dicht nebeneinander in die Balkonkästen gesetzt, die dadurch auch im Winter einen hübschen Grünschmuck erhalten. Wenn man ihn dann später für die Küche braucht, hat man zudem ja vom Balkon aus ihn besonders bequem zur Hand. Folgende Grünkohlsorten haben sich bestens bewährt: Niedriger, grüner, Feingekrauster; Moosbacher, halbhoher; Hoher, grüner, Feingekrauster.

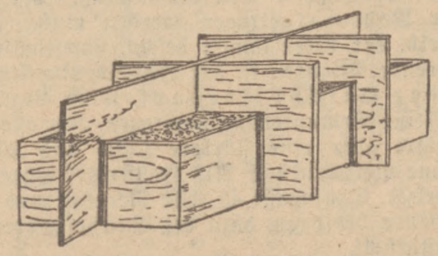
Gartenmeister Karl Erwig.

Geflügelzucht.

Ein vorteilhafter Geflügelfutterbehälter.

Wir Geflügelzüchter wollen und sollen nicht einseitig füttern. Uns Menschen würde es auch nicht passen, wenn auf unserem Speisezettel keine Abwechslung wäre. Je mannigfacher, vielgestaltiger das Geflügelfutter zusammengesetzt ist (den einzelnen Geflügelarten entsprechend), um so lieber wird es von den Tieren aufgenommen. Dies wirkt sich dann wieder auf ihre Lebensfreude und damit auch auf ihre wirtschaftlichen Erträge aus.

Bei dem vielerlei Futter, das meist in Säcken geliefert wird und so im Futterstall oder auf dem Boden steht, weiß der Züchter oft nicht, was in jedem Sack enthalten ist. Dies fällt fort, wenn er oder einer seiner Jungen einen Geflügelfutterbehälter herstellt,



Dieser kistenartige Futterbehälter kann mehrere Futterabteilungen haben. Der Hühnerzüchter könnte da hinein z. B. schütten: Gerste, Hafer, Mais, Fleischmehl und Gar-

nelen. Der Taubenliebhaber könnte in die Einzelteile des Behälters bringen: Gerste, gerissenen Mais, Wicken, allerlei Sämereiabfälle und Garnelen, die mit zerkleinerten Eierschalen vermengt sind. Zwischenbretter sind notwendig, damit nicht Futter aus einem Kasten in einen anderen fallen kann. Wer Mäuse hat, dem sei zu empfehlen, sich noch für die einzelnen Fächer zum Abdecken Kistendeckel anzufertigen, auf denen steht, was das betreffende Fach enthält. Durch diese Deckel wird es auch Katzen unmöglich gemacht, sich auf dem Futter eine Lagerstätte herzurichten oder es zu beschmutzen. Paul Hohmann.

Schlafplatz der Junghennen.

Man vermeide es, die Junghennen nachts in demselben Stall unterzubringen, der den Zucht- und Wirtschaftshühnern angewiesen ist. Einmal ist dieser kaum ungezieferfrei und zum anderen dürfte er infolge des vermehrten Zuwachses kaum die erforderliche frische Luft aufweisen. Ich habe schon seit Jahren meine Junghennen in einem offenen, vorn lediglich durch Drahtgeflecht abgeschlossenen Schuppen untergebracht und sie hier bis zum Herbst belassen. Die Hauptsache ist, daß der Schuppen ein regensicheres Dach hat. Auch ist für häufige Erneuerung der stets sauber zu haltenden Einstreu zu sorgen; am besten verwendet man Torfmull, der nach entsprechender Zubereitung einen vorzüglichen Dünger abgibt. Sitzstangen dürfen natürlich nicht fehlen, sie sind so anzubringen, daß sie leicht herauszunehmen und zu reinigen sind. — Robuste Gesundheit und ein prächtiges Gefieder sind die gewiß sehr wertvollen Ergebnisse dieser Haltung! R.

Gänse und Enten zur Erntezeit.

Die Gänsezucht ist wieder einträglich geworden, vorausgesetzt, daß den heranwachsenden Gösseln wie auch den Zuchtgänsen freier Auslauf gestattet werden kann. Viele Landwirte, die nicht selbst Gänsezucht betreiben, lassen sich im Juli vornehmlich aus Bayern, Baden und Franken (dazu kommt sicher noch das Memelgebiet) halbflügge Gänse, sog. Stoppelgänse, schicken, die dann die Stoppelfelder abweiden sollen. Dies bringt nach zwei Seiten hin Gewinn: Reinigung der Felder von ausgefallenem Getreide, Unkrautsamen und Unkraut sowie tierischen Schädlingen, zum anderen erfreuliche Zunahme der Gänse an Gewicht. Allerdings muß man diese Gänse bei ihrer Ankunft eingehend auf ihren Gesundheitszustand prüfen und sie zu dem Zwecke 14 Tage von dem sonstigen Geflügelbestande abgesperrt halten. Diesen Stoppelgänsen, die doch frühe Bratgänse werden sollen, sind ihre Federn vollständig zu belassen, sie dürfen also nicht „gewullt“ werden.

Die Enten legen jetzt tüchtig. Es ist empfehlenswert, noch soviel Eier wie möglich ausbrüten zu lassen; denn die daraus hervorgehenden Küchlein werden als Schlachtenten stets Abnehmer zu guten Preisen finden. Die bisher zur Zucht benutzten, nun überflüssigen Erpel (Enteriche) werden abgeschlachtet und am besten im eigenen Haushalt verwertet. Ho.

Schlachtenten-Zucht.

Da Enten Allesfresser sind, können hier die Abfälle aus Küche, Haus und Garten weitgehend Verwendung finden. Ferner finden sie bei freiem Auslauf noch soviel Futter, daß der Züchter nur wenig hinzuzulegen braucht. Reinrassige Entenzucht ist bei freiem Auslauf allerdings nur möglich, wenn außerhalb des Gehöftes keine fremden Erpel herumlaufen.

Am zweckmäßigsten wird man Enteneier von Glucken oder Puten ausbrühen lassen, da Enten erst ab Ende April, meist aber erst im Juni mit dem Brüten beginnen. Einer Glucke kann man (je nach Größe) 8—12 und einer Pute 15 bis 18 Enteneier unterlegen; die Brutdauer beträgt 26 bis 28 Tage, bei kaltem Wetter bis zu 30. Da Enten öfters ihre Eier verlegen, hält man sie solange im Stall zurück, bis sie gelegt haben. Auch Entenküken lassen sich ohne Glucke aufziehen. Nur beachte man, daß sie in ihren ersten Lebenstagen sehr wärmebedürftig sind und daher entsprechend untergebracht werden müssen. Aufs Wasser dürfen sie in den ersten drei Wochen nicht und dann auch nur, wenn es nicht mehr zu kalt ist.

Bis zum Ablauf der dritten Woche werden die Entenküken alle zwei Stunden, dann nur noch dreimal des Tages gefüttert. Als erstes Futter erhalten sie in Wasser eingeweichte und alsdann wieder ausgedrückte Haferflocken, gemischt mit zerkleinerten Brennesseln, Löwenzahn, Gras usw. Anschließend hieran füttert man von der zweiten Woche an ein aus Gersten- und Haferschrot unter Zusatz von 5 Prozent Fleisch- oder Fischmehl feuchtkrümelig zubereitetes Futter. Die Darreichung von Grünzeug darf weiterhin nicht unterbleiben. Von der vierten Woche an erhalten die Entenküken ein aus gleichen Teilen bestehendes Futter von Weizenkleie, Gerstenschrot, Haferschrot, Kartoffelflocken, Fisch- oder Fleischmehl, abends gibt es ein Körnerfutter. Trinkwasser müssen die jungen Enten stets reichlich zur Verfügung haben, man reicht es in flachen Gefäßen.

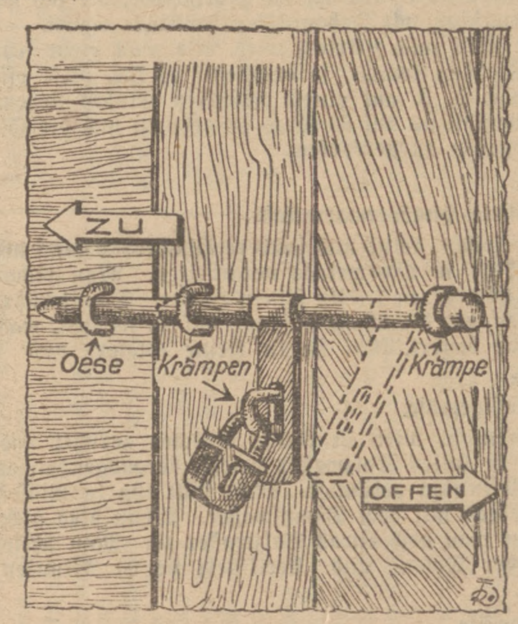
Die Jungentenmast beginnt mit vierzehn Tagen und dauert acht bis neun Wochen. Die Tiere werden hierbei in begrenzten Ausläufen gehalten. Badegelegenheit können sie haben. Hierzu genügt ein Becken oder ein in die Erde eingelassenes Faß. Das Futter besteht aus gedämpften Kartoffeln, Getreideschroten, Knochenschrot und Fleisch- oder Fischmehl. Es wird als Weichfutter gereicht. Ein vorzügliches Eiweißfutter ist Magermilch, die jederzeit gern genommen wird. Auch Abfälle in der Küche können Verwendung finden. Grünfutter vergesse man niemals. Mit zehn Wochen müssen die Enten 2—2½ kg wiegen. Sie sind dann begehrte Schlachtenten geworden, die nirgends lange zum Kauf ausliegen.

Für die Heranzüchtung von Schlachtenten kommen die Aylesbury- und Peking-Enten besonders in Frage. Beide Rassen sind schnellwüchsig, frühreif und zartfleischig. Mit zehn Wochen sollen sie bei entsprechender Fütterung 2—2½ kg schwer sein. Bei beiden Rassen schwankt die Zahl der Eier zwischen 90 und 110 Stück bei einem Durchschnittsgewicht von 90 g. Ausgewachsene Tiere werden bis 4½ kg schwer. Die weißen Federn stehen hinter Gänsefedern nicht zurück. Aylesbury- bzw. Peking-Enten mit Landenten gekreuzt, ergibt schöne Zucht- und Fleischenten. Schn.

Aus der Praxis.

Praktischer Torverschluß.

In meiner Wirtschaft hat sich der abgebildete Verschluß für Tore, Schuppen- und Stalltüren sehr bewährt, den man mit einem Vorhängeschloß sichern kann und der sehr billig herzustellen ist.



Ein etwa 40 Zentimeter langes Stück Gasrohr wird an einem Ende spitz zusammengeschmiedet. An dem andern Ende wird ein Überwurf aus Flacheisen angeschweißt. Durch zwei Krampen erhält der Verschluß die Führung. Im geschlossenen Zustande greift der Verschluß in eine am Torrahmen angebrachte Öse. Der Überwurf greift mit seiner Aussparung über eine dritte, in das Tor eingeschlagene Krampe, durch die dann das Vorhängeschloß gezogen wird. Alles einfach, aber zweckmäßig! K., Sch.

Wie bereitet man Fruchtsäfte?

Saubere Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren werden zerdrückt, mit etwas Zucker überstreut über Nacht in den Keller gestellt. Anderntags stellt man sie auf schwache Flamme, und wenn reichlich Saft ausgetreten ist, gießt man die Beeren auf ein über einer Schüssel aufgespanntes oder in ein gewöhnliches Aluminiumsieb gelegtes Tuch und läßt ohne darin zu rühren, den Saft abfließen. Das gleiche Gewicht Zucker wie Saft wird mit letzterem gut vermischt, am besten etwa 1/4 Stunde gerührt, dann über Nacht in den Keller gestellt und anderntags rasch 15 Minuten gekocht und heiß in zuvor gut mit Sodawasser gereinigte und erwärmte Flaschen gefüllt, ausgekochte Korken sogleich fest hineingestoßen, die Flaschen umgekehrt in einen Topf gestellt, damit der etwa 5 Zentimeter betragende Leerraum zwischen Saft und Kork keimfrei gemacht wird. Wenn die Flaschen halb erkaltet sind, stellt man sie aufrecht, läßt die Korken etwas antrocknen und stülpt sie dann in flüssig gemachten Flaschenlack so weit, daß dieser außer dem hervorstehenden Korkstück noch ein wenig den Flaschenrand überzieht. Die Flaschen bewahrt man liegend im dunklen Keller auf.

*

Eine andere Art, Saft zu bereiten, ist folgende: (1 Kilo Beeren, 3/4 Kilo Zucker, 3/4 Liter Wasser). Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und abgeschäumt. Die verlesenen Beeren bindet man in einen Leinenbeutel, hängt diesen an einem quer über das Kochgefäß gelegten Kochlöffel in die Zuckerlösung, die während 10 Minuten ganz schwach kochen muß. Dann zieht man ihn heraus, läßt ihn noch gut abtropfen, füllt den Saft sogleich in gut gereinigte erwärmte Flaschen, drückt ausgekochte Korke fest hinein, stülpt die Flaschen um und beendet wie oben.

*

Eine dritte Art: (1 Kilo Himbeeren, 1 1/4 Kilo Zucker). Die Himbeeren werden verlesen, lagenweise mit dem Zucker in einen Porzellantopf geschichtet. Diesen stellt man auf einen gelochten Einsatz oder auf zwei in eine größere Kasserolle passende Leisten, füllt kaltes Wasser bis ungefähr zur Hälfte des Beerentopfes reichend in das äußere Gefäß, bringt es zum Kochen und läßt die Beeren im langsam kochenden Wasserbad 2 Stunden „ziehen". Dann läßt man den Saft durch ein Tuch direkt in gut gereinigte erwärmte Flaschen fließen, verschließt und behandelt sie, wie bei der ersten Art angegeben. Den Rückstand kocht man ohne weitere Zuckerzugabe noch kurz auf zu Marmelade, die sich sehr gut zum Vermischen mit Johannisbeerkonfitüre eignet. — Wenn der Saft nicht rasch filtriert wird, also nicht mehr sehr heiß in die Flaschen kommt, so empfiehlt es sich, diese offen im Wasserbade, d. h. auf einem gelochten Einsatz stehend, zu kochen, wenigstens auf 80 Grad zu erhitzen und die Flaschen, wie angegeben, zu verkorken.

*

Kaltgerührte Himbeermarmelade.

Sehr frische, reine und saubere Himbeeren kann man auf kaltem Wege zu Marmelade verarbeiten. Man rechnet auf 1 1/2 Kilo Himbeeren 1 Kilo feinen Zucker. Damit rührt man die Beeren, bis die Masse anfängt, dick zu werden, was etwa 1/2 Stunde dauert, füllt sie in kleine Gläser und bindet sofort zu.

Blumenkohlgemüse.

Blumenkohl wird in kleine Röschen zerteilt und 1—2 Stunden in kaltes Salzwasser gelegt, herausgenommen und etwa 10 Minuten gedämpft. Man füllt ihn in Gläser oder Dosen, bedeckt mit dem Dämpfwasser. Wenn dies nicht ausreicht, setzt man noch etwas Salzwasser zu. Man schließt die Gläser oder Dosen und sterilisiert sie 60 Minuten auf 100 Grad.

Bohnengemüse.

Junge grüne Brechbohnen oder zarte Wachsbohnen werden gebrochen, jungen Schnittbohnen oder breite Wachsbohnen werden geschnippelt, nachdem man sie gut gewaschen und abgezogen hatte. Man bereitet weiter wie Blumenkohlgemüse. Die Bohnen müssen gut ausgekühlt sein, ehe man sie in Gläser einfüllt. Man sterilisiert 90 Minuten bei 100 Grad. Man kann die Bohnen auch roh einfüllen, muß sie dann zweimal sterilisieren.

Erbsengemüse.

Junge, zarte grüne Erbsen werden ausgeschotet, sauber gewaschen und 5 Minuten gedämpft. Dann bereitet man sie weiter wie Blumenkohlgemüse.

Eingemachte Erbsen verderben sehr leicht. Je jünger sie sind, um so besser halten sie sich. Auf jeden Fall muß man sie oft nachsehen.

Man kann Erbsen auch mit kleingeschnittenen Karotten oder Brechspargel zusammen einmachen. Zubereitung und Einkochzeit bleiben gleich.

Pilzgemüse.

Saubere, trockene, junge und sehr frische Pilze lassen sich als Gemüse einmachen. Man bereitet sie genau wie Blumenkohlgemüse.

Wie hält man Speisen kühl?

Nicht alle Familien besitzen einen Eisschrank, der ihnen in heißen Sommertagen die Frischhaltung von Vorräten und Speiseresten ermöglicht. Trotzdem lassen sich auf verhältnismäßig einfache Weise, selbst ohne Eis, Kühlwirkungen erzielen, die für einen Normalhaushalt durchaus ausreichen.

Wichtig ist zunächst die Ausnutzung aller kühlen Stellen in der Wohnung für die Frischhaltung verderblicher Dinge. Fleisch, Wurst, Speck, Butter und ähnliches lassen sich im Kachelofen länger frisch halten als in der nicht immer kühlen Speisekammer. Schmale Durchgänge oder Durchgangszimmer ohne Fenster sind im Sommer durchaus als Aufbewahrungsorte heranzuziehen.

Dann aber vergesse man nicht, seine irdenen Töpfe, Gläser und Tonkrüge im Sommer richtig auszunützen. Man lege freilich nicht nur einfach die Gegenstände, die man kühl halten will, in die Töpfe hinein. Man vergesse nie ein nasses Leinentuch um den Butterbehälter, den Milchtopf, die Wasserflasche, kurz um alle Gefäße, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, herumzulegen. Das in dem Tuch angesammelte Wasser beginnt in die umgebende Luft zu verdunsten. Dadurch wird dem Tuch sowie den darunter befindlichen Gegenständen und Eßwaren Wärme entzogen. Um zu verhüten, daß das Tuch nach einiger Zeit austrocknet, ohne daß man in der Lage ist, die Feuchtigkeit zu erneuern, empfiehlt es sich, die Einrichtung so zu treffen, daß die Enden des Tuches in einen mit Wasser gefüllten Teller tauchen, auf dem die zu kühlenden Speisen untergebracht werden. Das Wasser wird dann stets von neuem von dem Tuch eingesaugt und so ein ständiger Zustrom kühlerer Temperatur gesichert. Besonders empfehlenswert ist die Anwendung dieses kleinen Hilfsmittels bei Butter, die auf diese Weise durchaus hart bleibt.

In größerem Maßstabe kann man dieses Prinzip der künstlichen Kälteschaffung dort anwenden, wo es sich um die Abkühlung ganzer Räume handelt. Bei unerträglicher Hitze scheue man nicht davor zurück, im Zimmer für einige Zeit ein Laken aus Leinen aufzuhängen, das zuvor in Wasser getaucht wurde, und, wenn es nottut, von neuem befeuchtet wird. Der Raum wird dann spürbar kühler. Ein ähnliches Verfahren wird übrigens von den Blumengeschäften angewendet. Diese bedienen sich anstelle des Leinentuches des Fensterglases, an dem sie Wasser ständig entlang laufen lassen. Auch das Besprengen des Fußbodens oder mehrmaliges Aufwischen der Dielen bringt eine willkommene Erfrischung mit sich.

Ein nur wenig bekanntes Mittel für die Frischhaltung von Milch an heißen Sommertagen sei zum Schluß angeführt. Will man Milch vor dem Gerinnen und Sauerwerden schützen, so füge man beim Abkochen der Milch etwas Zucker hinzu. Auf einen Liter Milch darf allerdings nicht mehr als ein knapper Eßlöffel Zucker genommen werden. Die Milch hält sich dann trotz warmen Wetters und bedrohlicher Gewitterneigung weit besser als im Normalzustand, besonders wenn man die oben angegebenen weiteren Kühlungsmaßnahmen nicht vergißt.

Zakład graficzny i miejsce odbicia, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13.
Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse; za ogłoszenia i reklamy: Edmund Przygodzki.
Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.